



Casa Santa Eufêmia



## CASA SANTA EUFÊMIA VINTAGE 2003

**PRODUTOR:** José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

**MARCA:** Casa Santa Eufêmia VINTAGE 2003

**LOCALIZAÇÃO:** Douro, Cima Corgo

**ALTITUDE:** 300 metros

**EXPOSIÇÃO:** 10% Norte, 40%Nordeste, 10% Noroeste, 30% Sueste e 10% Sul

**TIPO DE SOLO:** Xisto

**CASTAS:** Castas tradicionais da Região demarcada do Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto cão, Tinta Amarela, Tinta Francisca, etc.)

**IDADE DAS VINHAS:** Mais de 25 anos

**RENDIMENTO:** 3300 litros por há

**VINDIMA:** Manual e o transporte das uvas feito em caixas de 20 kg

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada e aguardentado nas massas quando o baumé pretendido. Todo o vinho de prensa foi adicionado ao de lágrima.

**ESTÁGIO:** Cubas de Inox

**VALORES ANALÍTICOS:**

**IVDP: 13661**

Álcool: 19,63% Vol

Baumé: 3,3

pH: 3,66,

Acidez Total: 5,24 g/l

Extracto Seco Total: 123 g/l

Açucares Redutores: 91,3 g/l

**NOTAS DE PROVA:** Cor púrpura. Tem aromas de frutos vermelhos muito maduros (amoras, ameixa vermelha e figos). Na boca, é um vinho encorpado e redondo com um final prolongado e persistente.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C

**ENÓLOGOS:** Pedro Carvalho e Lúcia Carvalho

**JOSÉ VISEU CARVALHO & FILHOS, LDA.**

Quinta de Santa Eufémia Parada do Bispo 5100-650 Lamego Portugal

Tel: 00351 254331820 Fax: 00351 254331118 Website: [www.casasantaefemia.com](http://www.casasantaefemia.com)